

铁匠世家手工淬火刀具剁猪脚排骨/剁骨刀/斩骨刀//砍骨刀/大宰刀

产品名称	铁匠世家手工淬火刀具剁猪脚排骨/剁骨刀/斩骨刀//砍骨刀/大宰刀
公司名称	乐山铁匠世家手工刀具有限公司
价格	56.00/把
规格参数	产品类别：:菜刀 品牌：:铁匠世家 货号：:大宰
公司地址	乐山市市中区牟子镇三桥村五组
联系电话	15884368436 15183381447

产品详情

产品类别： 菜刀 品牌： 铁匠世家 货号： 大宰
材质： 不锈钢 产地： 四川乐山 加印LOGO： 不可以
加工定制： 是

大剁骨刀：剁骨斩骨专用，宰鸡宰鸭，轻松！宰猪蹄，没问题，咔嚓咔嚓的声音，杠杠的！推荐餐馆饭店使用。

特别说明：

因发展需求，本店所有刀具logo已更换为铁匠世家，请买家知晓。

本宝贝超市价：170.8元；淘宝推广特价：106.5元

说明：本宝贝不锈钢大剁骨刀主要是用来剁大硬骨头，家庭或餐饮店可用。

喜欢略轻、小尺寸宰刀的朋友，可以选择小剁骨刀。

前切后宰（不经常宰大硬骨头），请选择3#、2#或者1#。

30多位工匠轮流、37道工序、历时近4小时，才成就了一把超高品质纯手工大剁骨刀。

近20位工匠轮流、37道工序、历时近4小时，才成就了一把超高品质纯手工李菜刀。

“千锤百炼”。我们认为，每一把李菜刀不仅是产品，更是一件作品。

李菜刀的使用:

- 1、厨房用刀，能用十年。
- 2、剁骨，当刀嵌入骨中，不易拔出时，请直上直下提压菜刀，请勿左右摆动。
- 3、考虑到卫生健康，建议把切生菜和熟菜的刀分开使用。
- 4、磨刀请用磨刀石。方法是：
- 5、使用完毕后，用清水洗净并擦干。

『合作与推广』

纯手工打造菜刀，保用十年的菜刀。厂家面向全国寻合作：区域代理，一市一家。